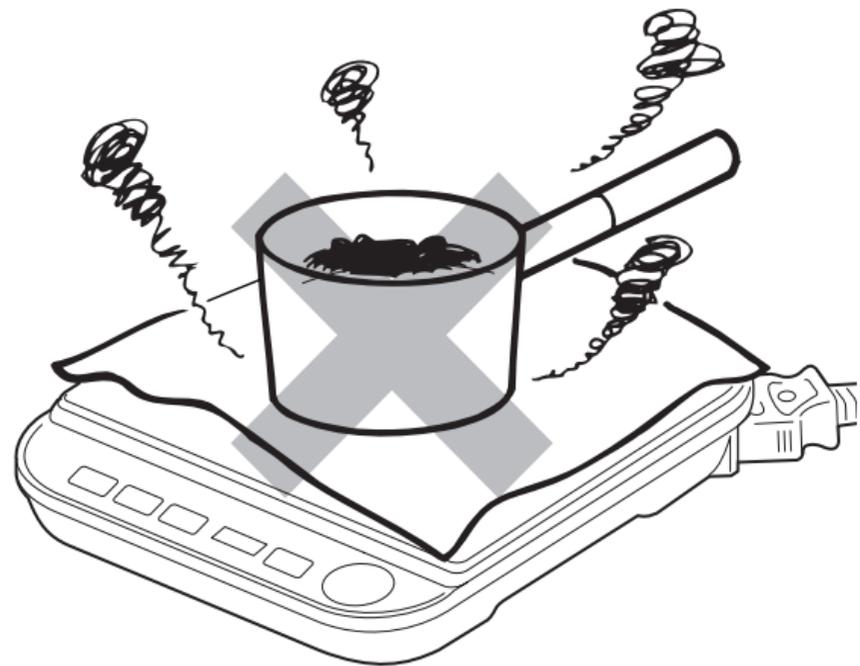
よごれ防止シートに関する注意

なべの下に紙やよごれ防止シートなどを敷かないで下さい。
なべの温度を正しく検知できず、
加熱し続ける場合があります。

火災の恐れがあります。

TESCOM

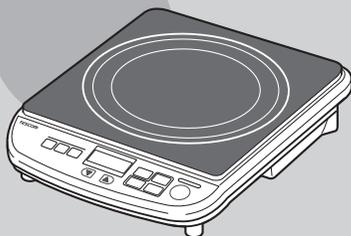
一般家庭用

IH調理器

形名：TIH2000

取扱説明書

保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に
保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

安全上のご注意 …………… 1～4
各部のなまえとはたらき …… 5～6

使えるなべの見分けかた …… 7～8
加熱調理のしかた ………… 9～10
揚げもの調理のしかた …………11
煮こみ調理のしかた ……………12
炊飯のしかた ………………13～14
調理のポイント …………………15

お手入れのしかた ………………16

故障かな?と思ったら …………17

仕様 ………………………………17
アフターサービスについて ……18
保証書 ……………………… 裏表紙

安全上のご注意

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

●ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。

●注意事項は次のように区分しています。

⚠警告	誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

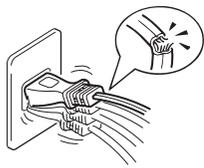
	△ 記号は、「警告」「注意」を促す内容があることをお知らせするものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は発火注意）が描かれています。
	⃠ 記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。図の中や付近に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	● 記号は、「しなければならないこと（強制）」の内容をお知らせするものです。図の中や付近に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

⚠警告

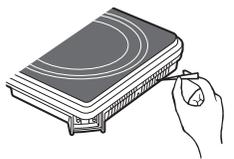
禁 止

電源コードや電源プラグが傷んだ時は使わない。差し込みのゆるいコンセントは使わない。

火災・感電の恐れがあります。

禁 止

吸気口や排気口にピンやフォーク、針金などの金属物や異物を入れない。

火災・感電の恐れがあります。

禁 止

子供だけで使わせない。幼児の手の届く所で使わない。

子供や幼児がやけどをする恐れがあります。

禁 止

梱包のポリ袋は乳幼児の手が届く場所に置かない。

頭からかぶるなどをすると口や鼻をふさぎ、窒息する恐れがあります。

禁 止

マグネットプラグをなめない。乳幼児が誤ってなめないようにする。乳幼児に誤ってなめさせない。

感電・けがの原因になります。

分解禁止

修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。

発火・感電の恐れがあります。

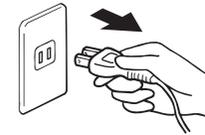
水ぬれ禁止

水につけない。水をかけない。

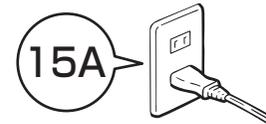
感電の恐れがあります。

電源プラグを抜く

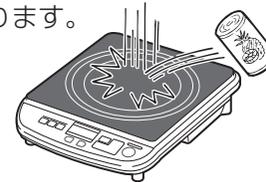
使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

火災・感電の恐れがあります。

必ず守る

定格電流15A以上のコンセントを単独で使う。

発火する恐れがあります。

禁 止

トップブレートに衝撃を加えない。

火災の恐れがあります。

禁 止

揚げものは、少量の油で調理しない。

温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

禁 止

底に凹凸・そりのあるなべは、揚げもの調理に使わない。

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

禁 止

加熱コースで揚げもの調理をしない。

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

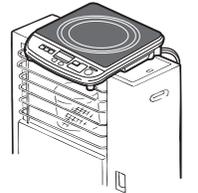
禁 止

空だきをしない。

火災の恐れがあります。

禁 止

ガスレンジやストーブの上にのせて使わない。

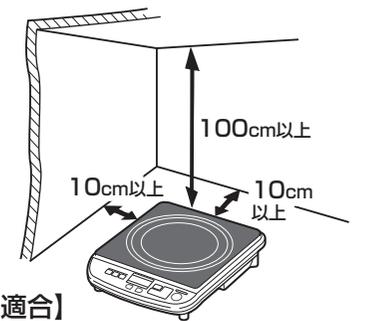
火災の恐れがあります。

禁 止

鉄板などの金属が埋めこまれたテーブルなどの上では使わない。

発火する恐れがあります。

必ず守る

可燃性の壁や棚がある場合は、下図の距離を離す。

じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など、熱に弱いものの上では使わないでください。火災の恐れがあります。

【消防法　基準適合】

⚠注意

禁 止

交流100V以外で使わない。（日本国内専用）

発火する恐れがあります。

禁 止

本体になべをのせたまま持ち運ばない。

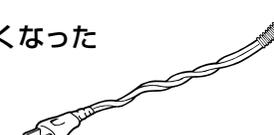
やけどをする恐れがあります。

禁 止

水のかかる所や火気の近くでは使わない。

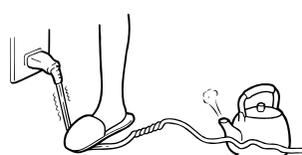
火災・感電の恐れがあります。

禁 止

ねじれが戻らなくなった電源コードは危険なため、使わない。

禁 止

電源コードは下記のように扱わない。

- **無理に曲げない**
- **ねじらない**
- **引っ張らない**
- **重い物をのせない**
- **熱い物に近付けない**

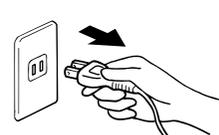
電源コードが傷む恐れがあります。

接触禁止

使用後、トッププレートは熱くなっているのでしばらくは手を触れない。

やけどをする恐れがあります。

必ず守る

コンセントから電源プラグを抜く時は、電源プラグを持って抜く。

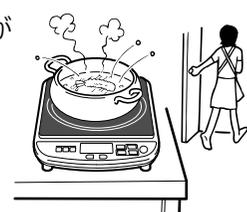
電源プラグを傷める恐れがあります。

油の飛び散りに注 意

揚げもの調理中は油の飛び散りに注意する。

- **なべの内側に水滴がついたまま油を入れない**
- **調理中は顔を近づけない**
- **油が適温にならないうちに材料を入れない**

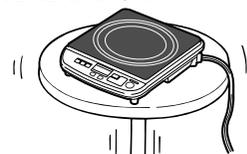
禁 止

揚げもの調理中はそばを離れない。

火災の恐れがあります。

禁 止

不安定な所で使わない。

やけど・けがの恐れがあります。

安全上のご注意

禁 止

他の器具（ガスコンロ）などであらかじめ加熱した油を使わない。

火災の恐れがあります。

禁 止

トッププレートの上に缶詰やアルミ箔など、なべ以外の物はのせない。アルミ箔やアルミシートなどを本体の下に敷かない。

火災の恐れがあります。

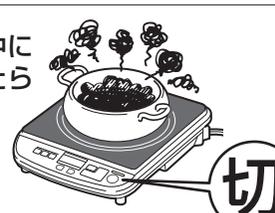
禁 止

なべの下に紙やよごれ防止シートなどを敷かない。

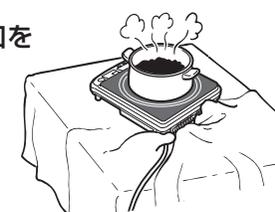
火災の恐れがあります。

ガラス・陶器シリコンなどのよごれ防止シートを使うと、なべの温度を正しく検知できない場合があります。

必ず守る

揚げもの調理中に油煙が多く出たら電源を切る。

必ず守る

吸気口・排気口をふさがない。

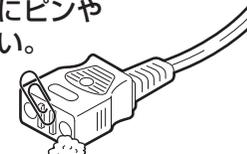
火災の恐れがあります。

必ず守る

電源プラグのほこりなどは定期的にとる。

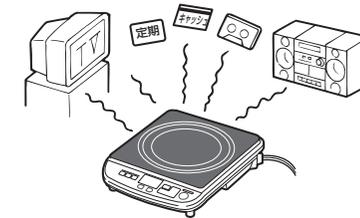
ほこりがついたまま使用すると、接触不良となり、故障・火災の原因となります。

必ず守る

マグネットプラグにピンやゴミを付着させない。

感電・ショート・発火の原因となります。

禁 止

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけない。

- **ラジオ・テレビなど（雑音の入る恐れがあります）**
- **キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記録が消える恐れがあります）**

禁 止

本製品は家庭用なので、業務用として使わない。

業務用として使用した場合は、著しく製品の寿命が縮まります。

必ず守る

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品を使う前に必ず医師に相談をする。

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

本　体

操作パネル

安全機能について

●**電源切り忘れ防止機能**
最後にキーの操作をしてから何も操作しないで約120分が過ぎた場合には自動的に電源が切れます。
タイマー設定時はタイマーが優先されます。

●**なべセンサー機能**
加熱調理の時、使えるなべ·使えないなべを自動検知します。（使えないなべは、表示部に「**E1**」と表示し、ブザー音でお知らせします。）

●**自動電源切機能**
なべを外すと約1分後に自動的に電源が切れます。（表示部に「**E1**」と表示し、ブザー音でお知らせします。）

●**小物発熱防止機能**
ナイフ、フォークなどの小物の発熱を防止します。（表示部に「**E1**」と表示し、ブザー音でお知らせします。）

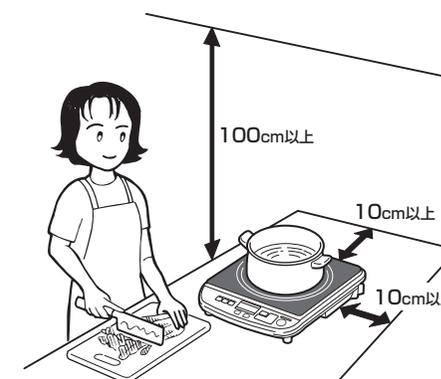
●**温度過昇防止機能**
なべ底の温度が異常に上がり過ぎた時、表示部に「**E6**」と表示して加熱が停止し、ブザー音が2回鳴ります。その後、切キーを押すと電源が切れます。

お使いになる場所について

ご使用になる環境をもう一度ご確認ください。

※本体の上方や周囲に壁や棚があるときは、十分に離した所でお使いください。

※アルミ箔・アルミシートや燃えやすいものを本体の下に敷かないでください。

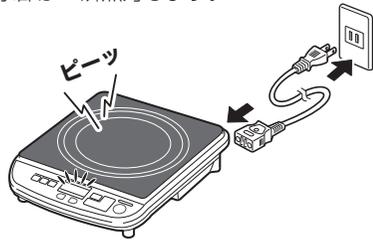
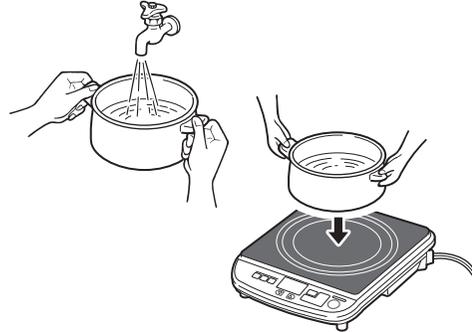
※不適切ななべを使うと、急激に油の温度が上がり、発火することがあります。

【消防法　基準適合】

使えるなべの見分けかた

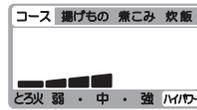
お手持ちのなべを「なべセンサー機能」で簡単に確認することができます。
ただし、揚げもの調理用のなべは、なべセンサーで判断しないでください。
（揚げもの調理に使えるなべは8ページ参照）

なべセンサーの使いかた

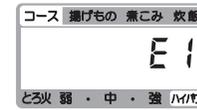
1 マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

● 通電すると「ピーッ」とブザー音が鳴り、表示部が一瞬点灯します。

2 なべに水を入れ、プレートの中央にのせる。

3 加熱スタート キーを押す。

〇 使えるなべ

表示部に火力表示が点灯し、加熱が続きます。

✕ 使えないなべ

表示部に「**E1**」と表示してブザー音が鳴り、なべセンサーランプが点滅します。

4

キーを押す。

● 確認したらすぐ加熱を止めてください。
そのままにすると、使えるなべの場合は加熱して熱くなりますので注意してください。

ご注意

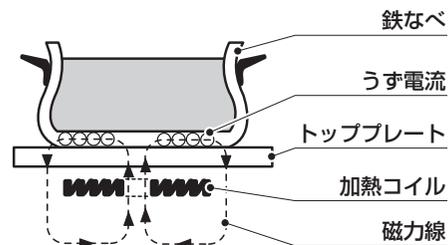
● 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。

IHとは？…IH調理器加熱のしくみ

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。
磁力線の働きがなべ自体をヒーターのように発熱させます。

● **加熱のしくみ**

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、なべの鉄分子を振動させるためなべ自体が発熱します。

このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。「なべセンサーの使いかた」や8ページを参照して使えるなべを選んでください。

加熱調理・煮こみ・炊飯をする時

	材　質	形　状
〇 使えるなべ	種類によっては使えないなべもあります。 ● 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー ● ステンレス（18-0、18-8、18-10） ● 多層鋼なべ	● 直径 12〜26cm※ ● 底が平ら ● 5mm以下の反り ※炊飯をする時は、直径18〜22cm。「おいしく炊くために」（14ページ）も参照してください。
✕ 使えないなべ	● 耐熱ガラス・陶磁器 ● 普通の土なべ・銅・アルミ ● 魚焼き網・網 ● アルミはく製の容器（コンビニエンスストアのなべ焼きうどん等）	● 底が丸い ● 5mmを超える反り ● 5mmを超える足 底に5mmを超える反りがあっても、形状によっては使えるとセンサーが判断するなべがありますが、ご使用にならないでください。

揚げものをする時

	材　質	形　状
〇 使えるなべ	種類によっては使えないなべもあります。 ● 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー ● 多層鋼なべ	IH用天ぷらなべをお使いください。 ● 直径18〜22cm ● 底が平ら
✕ 使えないなべ	● 耐熱ガラス・陶磁器 ● 普通の土なべ・銅・アルミ ● ステンレス（18-0、18-8、18-10） ⚠ 火災の恐れあり 油の温度が設定温度より高くなり危険です。	● フライパン（IH用を含む） ● 反り・へこみがある ● 底が丸い ● 足がある

新しくなべをご購入の際は…

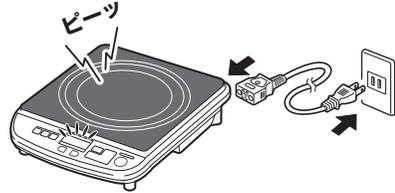
市販のなべを新しくお買い求めになる時は、財団法人「製品安全協会」が認定したSGマークのあるIH対応のなべがおすすめです。
※SGマークのあるなべでも使えない場合があります。

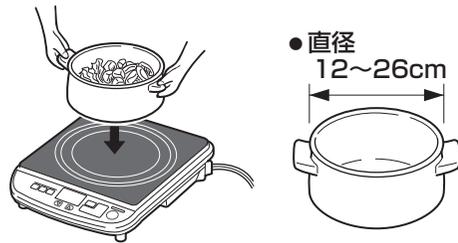
加熱調理のしかた

加熱調理に使えるなべは8ページを参照してください。
揚げもの調理は、必ず揚げものコースでおこなってください。

基本的な使いかた

1 マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

●通電すると「ピーッ」とブザー音が鳴り、表示部が一瞬点灯します。

2 なべに材料を入れ、プレートの中央にのせる。

●直径が26cmより大きいなべ・12cmより小さいなべは使えません。（8ページ参照）

3 加熱スタート キーを押す。

●電源が入り、加熱ランプが点灯して、火加減が「中」に設定されます。

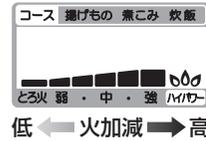
●なべをのせていなかったり、使えないなべをのせた状態では表示部に「E1」と表示し、「ピッ ピッ ピッ」とブザー音が鳴ります。

●ハイパワーキーを押すとハイパワーから始めることができます。（10ページ参照）

●加熱スタート後はコースを設定できません。

加熱キーでの揚げもの調理は、火災の原因となるので絶対にしない。

4 ▼ ▲ キーで火加減を調節して調理する。

低 火加減 高

●「調理のポイント」（15ページ）を参照してください。

●火加減をハイパワーにしたい時は、ハイパワーキーを押します。（10ページ参照）

●調理後、保温キーを押すと保温設定になります。（10ページ参照）

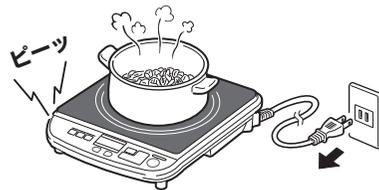
※タイマーを使う場合は…

5 調理が終わったら 切 キーを押す。

バックライトと表示部が消灯したら電源プラグをコンセントから抜く。

●点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転しています。

●電源プラグをコンセントから抜くと「ピーッ」とブザー音が鳴ります。

ご注意

●使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。

●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。

タイマーの使いかた

時間 キーで時間を、

分 キーで分をセットする。

●タイマーは1分～9時間59分までセットできます。

●タイマー終了後は「ピッ」とブザー音が鳴って、自動的に電源が切れます。

●タイマーを使わなくても、最後にキー操作をしてから何も操作せずに120分たつと、安全機能が働き、自動的に電源が切れます。

時間 押すごとに1時間刻みで進みます。長く押すと早送りできます。

分 押すごとに1分刻みで進みます。長く押すと5分刻みで早送りできます。

タイマー中は点滅

点灯

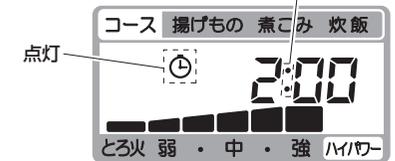
コース 揚げもの 煮こみ 炊飯

2:00

とろ火 弱 ・ 中 ・ 強 ハイパワー

※タイマーセットを取り消す時は

取消 キーを押す。

●タイマーセットを取り消しても加熱はそのまま続きますので、加熱を取り消す時は切キーを押してください。

●タイマー途中でも、時間・分や火加減を変更できます。
ただし煮こみコース、炊飯コースの各コースではタイマーでの調理開始後、時間・分の変更はできません。変更する場合は、切キーを押してから再設定してください。

ご注意

●タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げつきなどに注意する。

●揚げもの調理にタイマーは使えません。

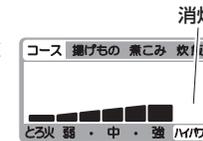
ハイパワーの使いかた

1 「基本的な使いかた」（9ページ）の手順1、2を参照して準備をする。

2 ハイパワー 1400W 5分 キーを押す。

●加熱ランプが点灯します。

●調理の途中でも使えます。

●5分後、自動的に「強」に切り替わります。

ご注意

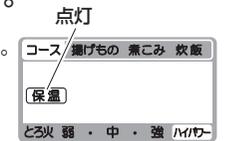
●予熱する場合は、温度が上がり過ぎるのでハイパワーを使わない。

保温の使いかた

1 「基本的な使いかた」（9ページ）の手順1、2を参照して準備する。または調理を終わらせる。

2 保温 キーを押す。

●加熱ランプが点灯します。

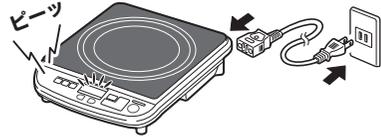
●加熱スタート後でも使えます。

ご注意

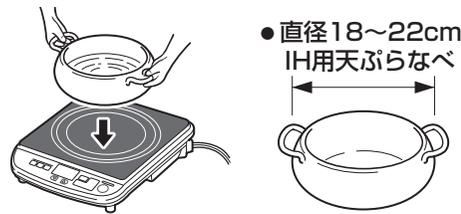
●炊飯後の保温や、ご飯等の水気の少ないものの保温はしない。

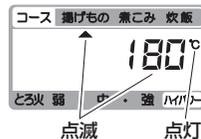
揚げもの調理のしかた

揚げもの調理に使えるなべは8ページを参照してください。
揚げもの調理は、必ず揚げものコースでおこなってください。

1 マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

- 通電すると「ピーッ」とブザー音が鳴り、表示部が一瞬点灯します。

2 なべに油を**3cm**以上入れ、プレートの中央にのせる。

- 直径が22cmより大きいなべ・18cmより小さいなべは使えません。（8ページ参照）
- 油は必ずなべの底から**3cm以上**入れてください。量が少ないと温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

3 [コース] キーを押して、揚げものコースを選ぶ。

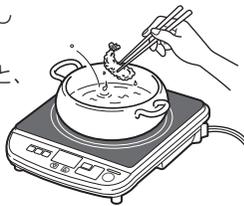
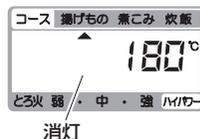
- 電源が入り、加熱ランプが点滅して、温度が「180」（180℃）に設定されます。

4 [▼] [▲] キーで温度を設定する。

- 「調理のポイント」（15ページ）を参照してください。

5 [加熱スタート] キーを押して、予熱を始める。

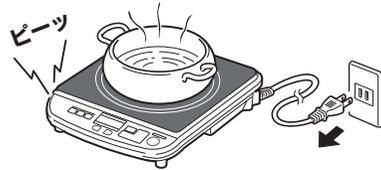
- 加熱ランプが点灯に替わり「予熱中」が点滅し、予熱が始まります。
- 加熱スタート後でも温度を変更できます。

6 ブザー音が鳴ったら調理する。

- 設定した油温になるとブザー音が鳴り「予熱中」が消灯し、予熱完了です。
- 調理中に温度設定を変更すると「予熱中」が点滅し、再び設定した油温になるまで予熱します。
- 低い温度に変更すると、設定した油温になるまで時間がかかる場合があります。

7 調理が終わったら [切] キーを押す。

バックライトと表示部が消灯したら電源プラグをコンセントから抜く。

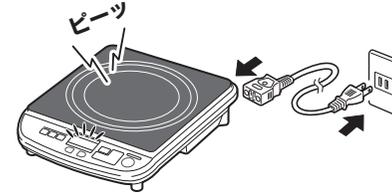
- 点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転しています。
- 電源プラグをコンセントから抜くと「ピーッ」とブザー音が鳴ります。

ご注意

- 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
- 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。
- 揚げもの調理中は、そばを離れない。
- なべの材質や形状、油の量により、表示温度と実際の温度が異なる場合があるので、でき具合を見ながら温度設定を調節をする。
- トッププレートが熱い時に調理しない。
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足さない。
- 熱い油を使って予熱しない。

煮こみ調理のしかた

煮こみ調理に使えるなべは8ページを参照してください。
加熱調理後、煮こみたい時に使うと便利です。
煮こみコースだけでは材料に火が通りません。

1 マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

- 通電すると「ピーッ」とブザー音が鳴り、表示部が一瞬点灯します。

2 なべに材料を入れ、プレートの中央にのせ、加熱調理をする。

- 加熱調理のしかたは、9～10ページを参照してください。

3 フタをし、[コース] キーを押して、煮こみコースを選ぶ。

- 煮こみ調理は、必ずフタをしてください。

- ガスコンロなど、他の調理器具で加熱したなべをのせないでください。煮こみコースが正しく作動しません。
- 材料が冷えたまま煮こみ調理をしないでください。煮こみコースでは加熱調理できないので、材料に火を通し食べられる状態にしてください。
- 材料が浸かるまで煮汁を入れてください。量が少ないと焦げつきやすくなります。
- 電源が入り、加熱ランプが点滅して、残り時間が「2：00」（2時間）に設定されます。

4 [時間] [分] キーで残り時間（煮こみ時間）を設定する。（タイマーセット）

- 時間キーで時間を、分キーで分を設定します。
- 「タイマーの使いかた」（10ページ）も参照してください。
- 味をしみこませる時は、2時間以上の設定をお勧めします。

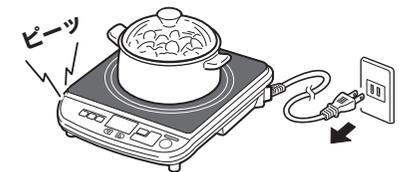
5 [加熱スタート] キーを押す。

- 加熱ランプが点灯に替わり、煮こみが始まります。

- カレーやシチューなど、ルウを使ったメニューは沈殿して焦げつきやすいので、時々かき混ぜてください。
- 吹きこぼれそうな時以外は、フタをしっかりしてください。
- タイマー終了後は「ピッ」とブザー音が鳴り、自動的に電源が切れます。

6 バックライトと表示部が消灯したら電源プラグをコンセントから抜く。

- 点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転しています。
- 電源プラグをコンセントから抜くと「ピーッ」とブザー音が鳴ります。

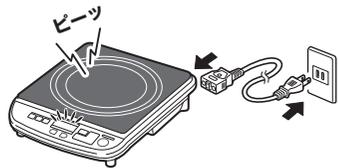
ご注意

- 使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
- 使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。

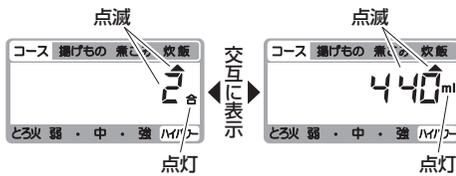
炊飯のしかた

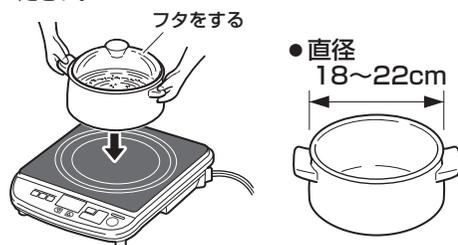
炊飯調理に使えるなべは8ページを参照してください。
白米1～3合の炊飯ができます。

1 お米をはかり、とぐ。

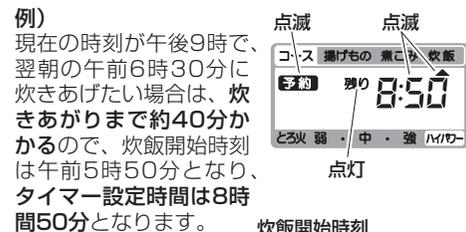
2 マグネットプラグを本体に差し込んでから、電源プラグをコンセントに差し込む。

●通電すると「ピーッ」とブザー音が鳴り、表示部が一瞬点灯します。

3 コース キーを押して、炊飯コースを選ぶ。

●電源が入り、加熱ランプが点滅して、合数が「2合」に、水加減が「440ml」に設定されます。
●3秒ごとに、合数と水加減が交互に表示されます。
●表示される水加減は、白米の水加減です。

4 ▼ ▲ キーで合数を設定し、お米をなべに入れ、水加減をし、フタをしてプレートの中央にのせる。

●1～3合まで1合刻みで合数を設定できます。
●白米は表示される水加減で、無洗米はパッケージなどを参考にして水加減してください。
●なべに入れたお米は、平らにしてください。
●予約タイマーを使わない場合は、あらかじめ30分程度、お米を浸水させてから加熱スタートしてください。

5 予約タイマーを使う場合は、時間 分 キーでセットする。

●現在から**炊飯開始までの時間**をセットします。
●炊飯コースは、1時間未満のタイマー設定ができません。
●炊きあがるまで、炊飯開始から約40分かかります。
●時間キーで時間を、分キーで分を設定します。
●「タイマーの使いかた」（10ページ）も参照してください。

例）
現在の時刻が午後9時で、翌朝の午前6時30分に炊きあげたい場合は、**炊きあがりまで約40分かかる**ので、炊飯開始時刻は午前5時50分となり、**タイマー設定時間は8時間50分**となります。

6 加熱スタート キーを押す。

●加熱ランプが点灯に替わり、炊飯が始まります。

予約タイマーを使っている場合

加熱スタート後、合数を5秒間表示し、予約タイマー表示に切り替わります。

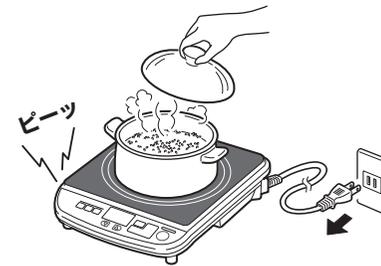
予約タイマーを使っていない場合

加熱スタート後、合数のみ点灯します。炊きあがり10分前にタイマー表示に替わります。

●炊きあがり後は「ピッ」とブザー音が鳴り、自動的に電源が切れます。

7 バックライトと表示部が消灯したら電源プラグをコンセントから抜く。

●点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転しています。
●電源プラグをコンセントから抜くと「ピーッ」とブザー音が鳴ります。

ご注意

●使う前に、マグネットプラグに異物がついていないことを確認する。
●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため、触れない。
●フタに蒸気抜きの穴がないなべを炊飯に使った場合は、ふきこぼれることがあるので、蒸気抜きの穴があるものを使う。

おいしく炊くために

なべについて

●直径が22cmより大きいなべ・18cmより小さいなべは使えません。
●炊飯の場合は、内側がフッ素加工されているなべをお使いになることをお勧めします。おこげやご飯のこびりつきが少なくなり、お手入れが簡単です。
●なべのフタに蒸気抜きの穴がない場合は、ふきこぼれることがあります。
炊飯用のなべをお買い求めになる時は、フタに蒸気抜きの穴があるものをお勧めします。

正しく水加減する

●炊飯コースで合数を設定する際に表示される水加減は白米の水加減です。
●無洗米の水加減は、パッケージなどを参考にしてください。
●また、新米を炊く場合や、季節、お米の保存状態によって、同じ合数・水加減でも炊きあがりが違うことがあります。

お米は正しくはかる

●白米1合は、約180mlです。市販の計量カップは200mlのものがあるので、計量する際は注意しましょう。
●無洗米は、ぬかがついていないので白米の1合とくらべて、同じ1合でもやや少なくなります。（約170ml）
●計量米びつは、誤差がでることがあるので注意しましょう。

予約タイマーを使わない場合

●30分程度、お米を浸水させてから炊くことをお勧めします。さらにおいしく炊けます。
●浸水後、合数を設定する際、合数を間違えないようにしてください。

調理のポイント

メニュー、調理方法に合わせて火加減を調節します。
火加減は、なべの種類、材料の状態や量によっても変わりますので、様子を見ながら火加減を調節してください。

加熱調理

メニュー・調理方法にあわせて、火加減を調節します。

火加減はなべの種類、材料の状態や量によっても変わります。様子を見ながら火加減を調節してください。

調理方法	メニュー	火加減調節のポイント ＼ 火加減	保温	とろ火	弱	・	中	・	強	ハイパワー
煮る	●寄せなべ ●すき焼き ●水たき ●うどんすき	火加減を強に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火加減を調節する。	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
煮こむ	●黒豆	火加減を強に合わせ、沸騰直前に火加減を弱める。		↔	↔				↔	↔
	●カレー・シチュー ●肉じゃが ●ロールキャベツ ●おでん	火加減を強に合わせ、沸騰したら火加減を弱める。		↔	↔	↔			↔	↔
蒸す	●酒蒸し	火加減を強に合わせる。							↔	↔
	●茶わん蒸し	火加減を強に合わせ、沸騰したら火加減を弱める。				↔			↔	↔
ゆでる	●野菜						↔	↔	↔	↔
焼く	●ホットケーキ	火加減を強に合わせて予熱してから、焼き色を見ながら火加減を調節する。				↔			↔	
	●焼きそば	**予熱には、ハイパワーを使わない。温度が急激に上がり過ぎ、発火する恐れがあります。**	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	

※なべの予熱は、長すぎたり、ハイパワーでおこなわないようにしてください。温度過昇防止機能が働き表示部に「E6」と表示され、加熱が途中で止まる場合があります。
※油は予熱する前にフライパンやなべに入れておき、その上で様子を見ながら火加減を調節してください。

揚げもの調理

メニュー・調理方法にあわせて、火加減を調節します。

火加減はなべの種類、材料の状態や量によっても変わります。様子を見ながら火加減を調節してください。

⚠火災の恐れあり

揚げものは少量の油でおこなわない。
温度が急激に上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

調理方法	メニュー	じょうずに揚げるポイント ＼ 温度表示	150	160	170	180	190	200
揚げもの天ぷら	●野菜の天ぷら	●材料に合った温度で揚げる。		↔	↔	↔		
	●魚貝類の天ぷら	●油が適温になってから材料を入れる。				↔	↔	
	●フライ・鳥の唐揚げ	●材料を一度にたくさん入れない。（油の表面積の1/3～1/2まで）		↔	↔	↔		
	●コロッケ・冷凍食品					↔	↔	↔
	●ドーナツ	●天かすをこまめにとる。		↔				

※上記メニューは、IH用天ぷらなべ（鉄製、直径20cm、底厚1.2mm）に油を1.0リットル入れた場合です。なべの材質や形状、油の量により、表示温度と実際の温度が異なることがあります。調理のでき具合を見ながら、設定温度を調節してください。
※多層鋼なべは、設定温度よりも高くなる場合があります。調理のでき具合を見て設定温度を低くしてください。

お手入れのしかた

必ず電源プラグを抜き、トッププレートが冷えたことを確認してからお手入れをしてください。

快適にご使用いただくために、お使いのたびにお手入れすることをお勧めします。
（よごれたままで使用すると、変色・こびり付きの原因となります。

トッププレート

●軽いよごれ

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。

●油よごれ

台所用中性洗剤を含ませたふきんで拭き取り、もう一度しぼったふきんで拭き取ります。

●取れにくいよごれ

磨き粉（クレンザー）などを少量付けて、ナイロンたわしや丸めたラップでよごれをこすり取ります。

操作パネル

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。
よごれがひどい時は、台所用中性洗剤で拭き取り、もう一度しぼったふきんで拭き取ります。

マグネットプラグ差込口

差込口やマグネットプラグは、乾いた布で拭いてください。

吸気口・排気口

吸・排気口にほこりがたまっている場合は、ほこりを掃除機で吸い取ります。（ほこりが付いたままで使用すると、故障の原因になります。）

ご注意

- **水洗いしない。**
- **ベンジン、シンナーをよごれ落としとして使わない。**
- **トッププレートのお手入れに、金属たわしなどは使わない。**
- **操作パネルのお手入れに磨き粉・たわしは使わない。**

故障かな？と思ったら

下記のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
（18ページ参照）

こんなときは		考えられる原因	こう処置してください
キーを押しても受け付けない。		●マグネットプラグ、または電源プラグが抜けている。	●マグネットプラグ、または電源プラグを差し込んでください。それでもランプがつかない時は「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
調理中「ブーン」または「ジー」という音がする。		●冷却用のファンモーターの風きり音。 ●なべの共振によって音が発生することがある。	●異常ではありません。そのままお使いください。 ●なべを替えるとおさまる場合があります。
調理中に加熱が止まる。		●タイマーを使わずに120分以上加熱していて、安全機能により自動的に電源が切れた。	●再度操作をやり直してください。
使っている途中で火加減が弱くなった気がする。		●なべ底の温度が上昇して、自動的に火加減をコントロールしている。	●温度が下がれば自動的に火加減が戻ります。そのままお使いください。
自己診断機能について	表示部に「E1」が表示された場合	●なべをのせていない。 ●使えないなべをのせている。 ●なべの位置がトッププレートの中央からはずれている。 ●スプーンなどの小物をのせている。	●6ページの「安全機能について」をよく読み、原因を取り除いてから正しくご使用ください。
自己診断機能について	表示部に「E6」が表示された場合	●空だきなどでなべ底が異常に熱くなっている。	●直ちに電源を切り、原因を取り除いてください。中身を確認して、本体を十分に冷ましてからお使いください。
自己診断機能について	「E1」、「E6」以外の表示が出た場合		●修理、点検が必要なので、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
電源コードに傷がついた。 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 トッププレートにひび割れなどが発生した。 ランプがついているのに加熱しない。（ファンの音がしない。） 冷却ファンの回転にムラがある。 冷却ファンが回転しない。			ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。（18ページ参照）

- 使用中、鍋の種類によっては金属音がする事もありますが、故障ではありません。鍋の位置をずらすと止まる事があります。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。
- 初めてご使用の際、若干の臭いがする場合がありますが、故障ではありません。そのままお使いください。

※上記の処置を行ってもなお異常がある場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

仕様

項目	内容	項目	内容
品　名	IH調理器	温　度	揚げ物時　約150℃～約200℃ 保温時　約80℃
形　名	TIH2000		
電　源	AC100V　50/60Hz	質　量	約2.2kg（電源コード含まず）
消費電力	1400W（ハイパワー時）	寸　法	高さ55×幅296×奥行き355（mm）
コード長さ	1.9m		

アフターサービスについて

1.保証書について ―――― 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼されるとき

●保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
●保証期間が過ぎているときはお買い上げ販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品（商品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。（修理には特殊な技術が必要です。）

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。
●ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
●ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口　受付時間：平日　9時～17時

●部品・修理についてのお問い合わせ　フリーコール　携帯・PHS OK　0120-343-122

●商品・お取り扱い・その他のお問い合わせ　フリーコール　携帯・PHS OK　0120-106-018

〒390-0821 長野県松本市筑摩4－1－20　TEL　0263-26-4870　FAX　0263-25-0808

株式会社テスコム　〒141-0031　東京都品川区西五反田5－5－7

愛情点検

『長年ご使用のIH調理器の点検を！』

●ご使用前に必ず電源コードに傷などがないかお確かめください。

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、お買い上げ販売店が無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
   ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
   ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
   ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
   ⑤本書の提示がない場合。
   ⑥本書にお買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●修理メモ

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービスについて」の項をご覧ください。
●当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保証書

持込修理

品　名	IH調理器	形　名	TIH2000	保証対象	本体
保証期間	お買い上げ年月日より **1年間**	★お買い上げ年月日	年　月　日		

★お客様	ご芳名　様 ご住所(〒　) お電話	★販売店	住所・店名 電話

株式会社テスコム
www.tescom-japan.co.jp
本社／東京都品川区西五反田5−5−7
工場／長野県松本市筑摩4−1−20